كيش لورين

وقت التجهيز : ١٠ دقيقة　　　　وقت الطبخ : ٤٥ دقيقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ٤٠٠ ف .

٢. افردي العجينة ثم ضعيها في قالب مستدير مقاس ١٠ بوصة .

٣. اشطفي السبانخ بالماء ، اعصريه للتخلص من الماء الزائد .

٤. ضعي نوعي الجبن والبصل والسبانخ فوق العجينة .

٥. قلبي بقية المكونات جيداً ثم صبيها فوق العجينة .

٦. اخبزي ١٥ دقيقة . خفضي درجة حرارة الفرن ٣٠٠ ف ، ثم اخبزي ٣٠ ـ ٣٥ دقيقة ، اختبري النضج بإدخال طرف سكين في وسط القالب فإذا خرج نظيفاً اخرجي كيش لورين من الفرن .

٧. دعي كيش لورين يبرد لعدة دقائق قبل التقديم .

عدد الأفراد ٨ ـ ١٠

المقادير

١	باكيت عجينة شورت كرست (في درجة حرارة عادية)
٢	كوب سبانخ مجمدة
١	كوب جبن شيدر مبروش
١/٢	كوب جبن فيتا مفتت
١	حبة صغيرة بصل مفروم ناعم
٤	بيضات كبيرة ، مخفوقة قليلاً
١	كوب قشطة
١	كوب كريمة للخفق
١	ملعقة صغيرة ملح
١/٨	ملعقة صغيرة جوزة الطيب
١/٨	ملعقة صغيرة فلفل اسود

Quiche Lorraine

PREP TIME :10 MINUTES　　　　COOKING TIME : 45 MINUTES

1- Heat oven to 400 F.
2- Roll pastry, line it in a 10-inch quiche or tart pan.
3- Rinse spinach then squeeze to remove excess water.
4- Sprinkle both types of cheese, onion and spinach over pastry.
5- Mix remaining ingredients well, pour into crust.
6- Bake 15 minutes. Reduce oven temperature to 300F and bake for 30 - 35 minutes,until knife inserted in center comes out clean.
7- Let it stand for a few minutes before serving.

INGREDIENTS

1	packet short crust pastry, at room temperature
2	cups frozen spinach
1	cup shredded cheddar cheese
1/2	cup feta cheese, crushed
1	small onion, finely chopped
4	large eggs, lightly beaten
1	cup thick cream
1	cup whipping cream
1	teaspoon salt
1/8	teaspoon ground nutmeg
1/8	teaspoon black papper



وصفة غنية وشهية

كيش لورين



A rich, delicious recipe

Quiche Lorraine

شوربة كريمة الطماطم

وقت التجهيز : ١٠ دقيقة　　　وقت الطبخ : ١٥ دقيقة

١ . أذيبي الزبدة في قدر متوسط الحجم ، على نار متوسطة ، ثم أضيفي البصل والثوم والجزر واطبخي إلى أن يصبح لون المكونات بني فاتح .

٢ . أضيفي الدقيق ، وقلبي جيداً .

٣ . أضيفي معجون الطماطم والعصير ومرق الدجاج .

٤ . دعي الشوربة تغلي مع التقليب المستمر ، خففي النار واتركيها ١٠ ـ ١٢ دقيقة . اطحنيها في مطحنة الخضار إلى أن تصبح ناعمة .

٥ . اغلي الشوربة في قدر نظيف ، أضيفي الملح والفلفل ثم بالتدريج أضيفي الكريمة ، قلبي جيداً . قدمي الشوربة مع مكعبات التوست والكريمة .

عدد الأفراد ٤

المقادير

٣ ملعقة كبيرة زبدة

١ حبة صغيرة بصل ، شرائح

٢ فص ثوم ، مهروس

١ حبة متوسطة جزر ، مكعبات

٢ ملعقة كبيرة دقيق

٤ ملعقة كبيرة معجون طماطم KDD

٢ كوب عصير طماطم KDD

١ كوب مرق دجاج

٤ ملعقة كبيرة كريمة للخفق KDD (محفوظة في درجة حرارة عادية)

٣/٤ ملعقة صغيرة ملح

١ رشة فلفل اسود

للتزيين كريمة للخفق KDD ومكعبات التوست المحمصة

Tomato Cream Soup

PREP TIME : 10 MINUTES　　　COOKING TIME : 15 MINUTES

1- Over medium heat, melt butter in medium saucepan, add onion, garlic and carrot, brown lightly.

2- Add flour and mix well.

3- Add tomato paste, tomato juice and chicken stock.

4- Bring to boil, stirring constantly. Simmer for 10 - 12 minutes, liquidize, and then pass it through a sieve.

5- Bring to boil in a clean pan, add salt &

INGREDIENTS

3 tablespoons butter

1 small onion, sliced

2 cloves garlic, crushed

1 medium carrot, diced

2 tablespoons flour

4 tablespoons tomato paste KDD

2 cups tomato juice KDD

1 cup chicken stock

4 tablespoons whipping cream KDD (at room temperature)

3/4 teaspoon salt

1 pinch black pepper

whipping cream KDD

وصفـــة غنيـــة وشهيـــة

شوربة كريمة الطماطم



A rich, delicious recipe

Tomato Cream Soup

كيكة بالتوفي

وقت التجهيز : ١٥ دقيقة　　وقت الطبخ : ٣٥ دقيقة

١ . التوفي : سخني السكر والماء في قدر ذو قاعدة سميكة ، إلى أن يذوب السكر ويصبح ذهبياً ، أضيفي نصف مقدار القشطة بالتدريج ، قلبي إلى أن يصبح التوفي ناعماً ، احتفظي به جانباً إلى أن يبرد ويصبح بدرجة الحرارة العادية .
٢ . الكيك : سخني الفرن لدرجة حرارة ٣٥٠ ف ، ادهني ورشي بالدقيق قالب مستدير مقاس ٩ بوصة .
٣ . انخلي الدقيق والبيكنج باودر والملح ، ضعيه جانباً .
٤ . اخفقي السكر والبيض بالمضرب الكهربائي على سرعة عالية إلى أن يصبح هشاً ، باستعمال ملعقة عريضة قلبي معه الكريمة والفانيليا ثم اضيفي خليط الدقيق ، صبي خليط الكيك في القالب .
٥ . ضعي نصف كمية التوفي في كيس نايلون ، اقطعي طرف الكيس ثم اضغطي لإنزال التوفي على سطح الكيك بشكل خطوط . اخبزي الكيك ٣٠ . ٣٥ دقيقة إلى أن ينضج ، دعي الكيك يبرد في القالب ١٠ دقائق .
٦ . ضعي ماتبقى من التوفي في قدر صغير على نار هادئة ، أضيفي بقية القشطة ، وقلبي إلى أن يصبح التوفي ناعماً ، وزعي نصفه على جوانب الكيك ثم زيني باللوز ، وقدمي باقي التوفي مع الكيك .

عدد الأفراد ٨ ـ ١٢

المقادير

التوفي

١ كوب سكر
٣ ملعقة كبيرة ماء
١ ٢٥٠ ملل قشطة KDD
(في درجة حرارة عادية)

الكيك

٣ بيضة كبيرة
١ كوب سكر
١ ١/٢ كوب دقيق
٢ ملعقة كبيرة بيكنج باودر
١ رشة صغيرة ملح
١ ملعقة صغيرة فانيليا ، سائلة
١ ٢٥٠ ملل كريمة للخفق KDD
(في درجة حرارة عادية)

لوز شرائح للتزيين

Toffee Cake

PREP TIME : 15 MINUTES　　COOKING TIME : 35 MINUTES

1- Preparing toffee: heat sugar and water in a thick-based saucepan until sugar is melted and golden. Add half the amount of thick cream gradually, stir until smooth, and keep aside at room temperature.
2- Preparing Cake: Heat oven to 350F.Grease and flour a 9-inch round pan.
3- Sift flour, baking powder and salt. Keep aside.
4- Beat sugar and eggs with electric mixer on high speed until light, stir in whipping cream and vanilla, fold in flour and pour into pan.
5- Place half the amount of toffee in plastic bag, cut corner, pipe toffee over batter. Bake for 30 - 35 minutes, or until toothpick inserted in center

INGREDIENTS

Toffee

1 cup sugar
3 tablespoons water
1 250ml thick cream KDD
(at room temperature)

Cake

3 large egg
1 cup sugar
1 1/2 cup flour
2 teaspoons baking powder
1 pinch salt
1 teaspoon liquid vanilla
1 250 ml whipping cream KDD
(kept at room temperature)
sliced almonds for garnishing

كيكة بالتوفي



A rich, delicious recipe

شوربة الجريش

وقت التجهيز : ٣-٤ دقيقة

وقت الطبخ : ٧٠ دقيقة

١ . اغسلي الجريش ، ضعيه في قدر متوسط ، اغمريه بالماء ثم دعيه يغلي على نار هادئة لمدة ٤٥ ـ ٦٠ دقيقة إلى أن ينضج ، أضيفي مزيد من الماء كلما احتاج الأمر .
٢ . ضعي الجريش في مطحنة الخضار واطحنيه ناعماً ، ضعيه جانباً .
٣ . حمري البصلة والثوم في الزبدة (احتفظي ببعض البصل للتزيين) أضيفي الجريش ومعجون الطماطم والكزبرة والملح والفلفل والمرق .
٤ . دعي الشوربة تغلي على نار هادئة من ٨ ـ ١٠ دقيقة ، أضيفي القشطة ، ضعي الشوربة في طبق الشوربة وزيني السطح بالبصل المحمر .

عدد الأفراد ٥ ـ ٦

المقادير

- ١ كوب جريش
- ٤ ملعقة كبيرة زبدة
- ١ حبة متوسطة بصل ، مفروم
- ٢ فص ثوم ، مهروس
- ٣ ملعقة كبيرة معجون طماطم KDD
- ١/٢ ملعقة صغيرة كزبرة جافة
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ معلقة صغيرة فلفل ابيض
- ٣-٤ كوب مرق دجاج
- ١/٢ كوب قشطة KDD

Jereesh Soup

PREP TIME : 3 - 4 MINUTES

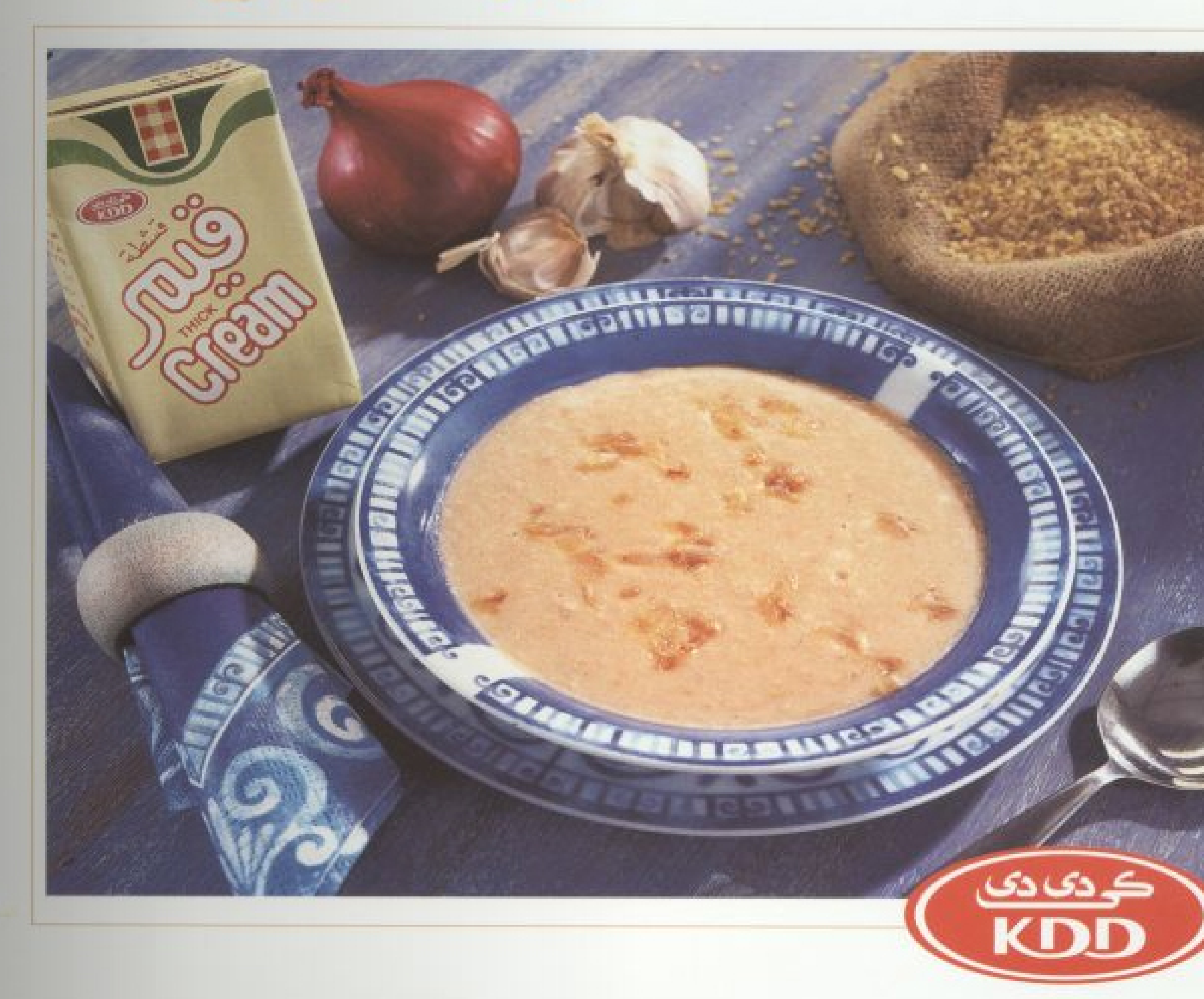
COOKING TIME : 70 MINUTES

1-Rinse jereesh, place in a medium saucepan, cover with water, and cook over low heat for 45 - 60 minutes until cooked, adding more water if or when needed .
2-Liquidize in blender until soft. Keep aside.
3-Sautè onion and garlic in butter, (keep

INGREDIENTS

- 1 cup jereesh (crushed wheat)
- 4 tablespoons butter
- 1 medium onion, chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 3 tablespoons tomato paste KDD
- 1/2 teaspoon dry coriander
- 1 teaspoon salt

شوربة الجريش



A rich, delicious recipe

Jereesh Soup

سلطة الروبيان الحارة

وقت التجهيز : ١٠ دقيقة

١ . الصلصة : امزجي كافة مكونات الصلصةجيداً في وعاء صغير ، ثم غطيها وثلجيها لمدة ١٠ ـ ١٥ دقيقة .

٢ . رتبي شرائح الخس والخيار والروبيان في أطباق التقديم .

٣ . وزعي الصلصة فوق الروبيان وقدمي السلطة .

عدد الأفراد ٤

المقادير

- ١٢ حبة متوسطة روبيان ، مسلوق
- ٢ حبة كبيرة خيار ، مقطع شرائح طولية رقيقة
- ٤-٦ أوراق خس ، شرائح
- ٢ حبة متوسطة فجل ، شرائح
- ٢ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم

الصلصة :

- ١/٤ كوب مايونيز
- ١/٤ كوب كريمة للخفق KDD
- ١ عبوة ١٢٥ ملل صلصة طماطم حارة KDD
- ٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون طازج
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١ رشة فلفل اسود

Spicy Shrimp Salad

PREP TIME : 10 MINUTES

1- Preparing Dressing: mix all ingredients in a small bowl, cover and chill for 10 - 15 minutes.

2- Arrange lettuce, cucumber and shrimps in serving platter.

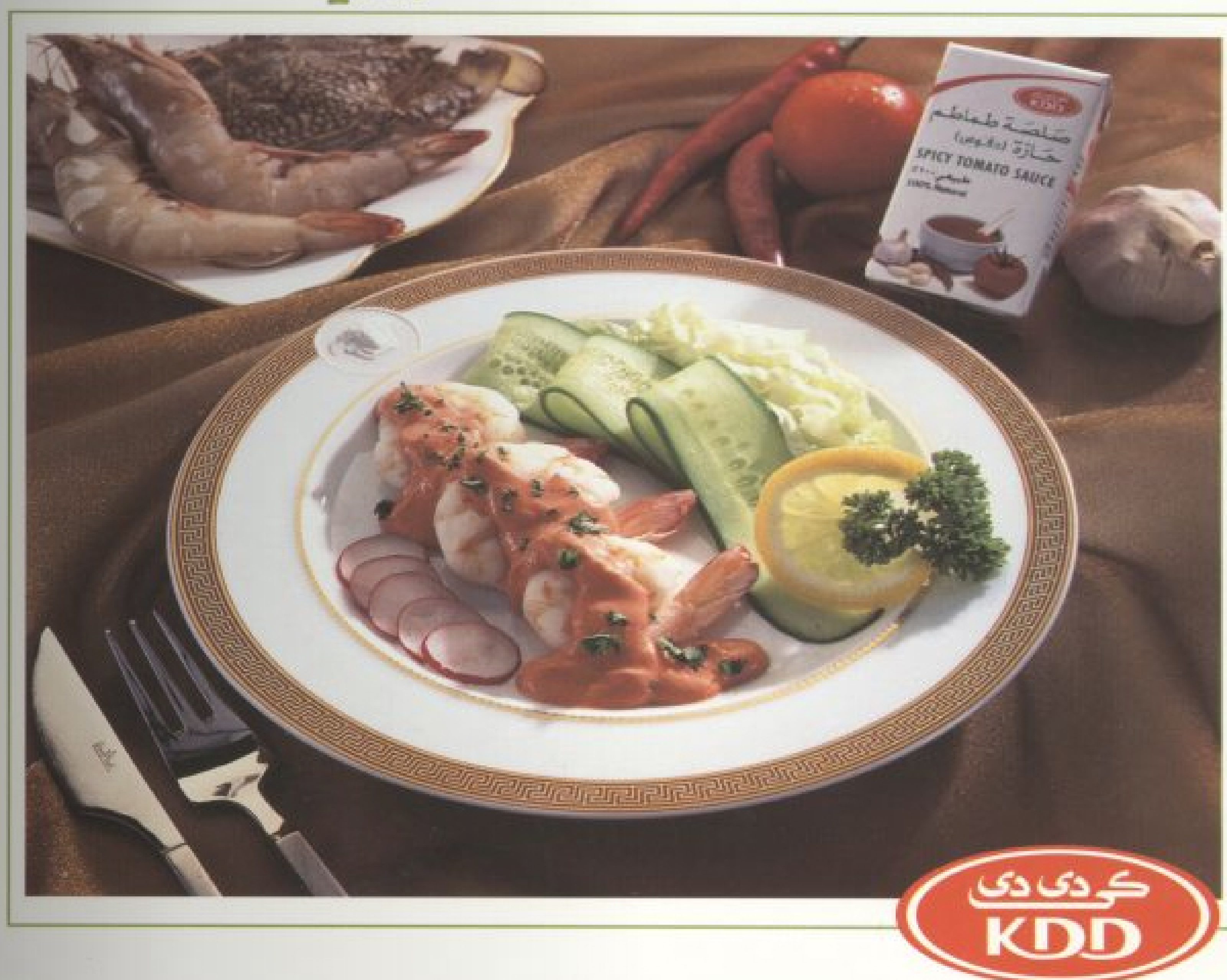
INGREDIENTS

- 12 medium shrimps, boiled
- 2 large thinly sliced cucumber
- 4-6 leaves sliced lettuce
- 2 medium sliced radish
- 2 tablespoons chopped parsley

Dressing

- 1/4 cup mayonnaise
- 1/4 cup whipping cream KDD
- 1 125ml spicy tomato sauce KDD
- 2 teaspoon fresh lemon juice
- 1/2 teaspoon salt

سلطة الروبيان الحارة



A rich, delicious recipe

Spicy Shrimp Salad

رغيف اللبنة

وقت التجهيز : ١٠ دقيقة

١ . اقطعي رغيف الساندويش إلى ثلاثة طبقات .
٢ . امزجي مقادير الحشوة مع بعضها ، وزعيها بين طبقات الرغيف ، ضعي الطبقات فوق بعضها لتعطي شكل الرغيف .
٣ . امسحي الرغيف بطبقة سمكية من اللبنة ، انثري عليه النعناع .
٤ . زيني الرغيف بالخضراوات المقطعة .
ملاحظة : لإعطاء الجزر لونا قويا نضرا ، ضعيه في ماء مغلي لمدة ١٠ ثواني ثم ضعيه في ماء مثلج ، ثم جففيه جيدا .

عدد الأفراد ٦ ـ ٨

المقادير

١ رغيف ساندويش افرنجي كبير
١ عبوة ٤٠٠ ملل لبنة KDD
١ معلقة صغيرة نعناع مجفف

حشوة الدجاج

٢ كوب صدر دجاج مسلوق ، مفروم
٢ معلقة كبيرة كرفس مفروم
١/٢ كوب مايونيز
٢ معلقة كبيرة لبنة KDD
٢ معلقة كبيرة زيتون اسود مخلي ، مفروم
١/٢ معلقة صغيرة ملح
١ رشة صغيرة فلفل اسود
تشكيلة خضراوات

Labneh Loaf

PREP TIME :10 MINUTES

1- Cut loaf into 3 layers.
2- Mix filling ingredients, spread in between layers.
3- Spread a thick layer of labneh all over the bread, sprinkle with mint.
4- Decorate with vegetables.
Note : To intensify the color of the carrots, immerse them in boiling water for 10

INGREDIENTS

1 large round loaf
1 400 ml labneh KDD
1 teaspoon dried mint, crushed

Chicken filling

2 cups chopped cooked chicken breasts
2 tablespoons chopped celery
1/2 cup mayonnaise
2 tablespoons labneh KDD
2 tablespoons chopped black olives
1/2 teaspoon salt
1 pinch black pepper

Assorted vegetables

وصفة غنية وشهية

رغيف اللبنة



A rich, delicious recipe

دجاج مبهر على الطريقة الهندية

وقت التجهيز : ٨ دقيقة　　　وقت الطبخ : ٣٠ دقيقة

١ . انثري الدقيق على قطع الدجاج . ضعيه جانباً .
٢ . في قدر متوسط الحجم وعلى نار متوسطة ، ضعي الزبدة أضيفي البصل والثوم اطبخي إلى أن ينضج ، أضيفي الزنجبيل واطبخي لمدة ١ دقيقة .
٣ . أضيفي الدجاج ، اطبخي إلى أن يصبح ذهبي اللون ، أضيفي بقية المكونات ما عدا القشطة .
٤ . غطي القدر واطبخي على نار هادئة ٢٠ ـ ٢٥ دقيقة إلى أن ينضج الدجاج .
٥ . أضيفي القشطة ، قدميه مع الأرز .

عدد الأفراد ٤

المقادير

٤ قطع صدر دجاج مقطعه
٤ ملعقة كبيرة دقيق
٤ ملعقة كبيرة زبدة
٤ فصوص ثوم ، مهروس
١ حبة كبيرة بصل ، مفروم
١/٢ ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مفروم
٢ عود قرفة
٣ ورق غار
١ ملعقة صغيرة كركم
٤-٦ قطع كبش قرنفل
٦-٨ حبات هيل
١ ملعقة صغيرة ملح
٣-٤ كوب ماء
١ عبوة ١٣٠ ملل صلصة طماطم حارة
٦ ملعقة كبيرة قشطة

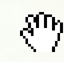
Indian Spicy Chicken

PREP TIME : 8 MINUTES　　　COOKING TIME : 30 MINUTES

1- Coat chicken with flour. Keep aside .
2- Melt butter in medium casserole over medium heat, add garlic and onion, cook until tender, add ginger, cook for 1 minute .
3- Add chicken, cook until light brown, add remaining ingredients except cream .
4- Cover and simmer for 20 - 25 minutes until chicken is cooked

INGREDIENTS

4 pieces chicken breasts, cut into cubes
4 tablespoons flour
4 tablespoon butter
4 cloves garlic, crushed
1 large onion, chopped
1/2 teaspoon fresh ginger, chopped
2 sticks cinnamon
3 large bay leaf
1 teaspoon turmeric
4-6 pieces cloves
6-8 pods cardamom
1 teaspoon salt
3-4 cups water
1 130ml spicy tomato sauce 



دجاج مبهر على الطريقة الهندية

A rich, delicious recipe

سلطة المقالي

وقت التجهيز : ١٠ دقيقة

وقت الطبخ : ١٥ دقيقة

١ . اقلي مثلثات الخبز في زيت عميق الى ان تصبح ذهبية اللون وضعيها في طبق التقديم .

٢ . رشي ملح على مكعبات الباذنجان ، اتركيها جانبا ١٥ دقيقة ، اشطفيها ثم صفيها من الماء، اقليها في الزيت العميق الى ان تصبح ذهبية اللون ، ضعيها فوق مثلثات الخبز المقلية .

٣ . اقلي البطاطس ، ثم وزعيها فوق الباذنجان ، وزعي شرائح الفلفل .

٤ . امزجي مكونات الصلصة مع بعضها جيدا الى ان تحصلي على خليط ناعم ، وزعيها فوق الخضراوات .

عدد الأفراد ٥ ـ ٦

المقادير

- ٢ رغيف خبز مقطع مثلثات
- ١ حبة كبيرة باذنجان مقطعة مكعبات
- ٢ حبة متوسطة بطاطس ، مقشرة ، ومقطعة مكعبات
- ١ حبة كبيرة فلفل اخضر ، شرائح
- زيت ذرة للقلي

الصلصة

- ٣ فص ثوم ، مهروس
- ١/٢ كوب طحينة
- ١ عبوة ٢٠٠ ملل روب خالي الدسم KDD
- ٢ ملعقة كبيرة خل
- ١/٤ كوب عصير ليمون
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح

Fried Vegetable Salad

PREP TIME : 10 MINUTES

COOKING TIME : 15 MINUTES

1- Fry bread in oil until golden. Arrange in platter.

2- Sprinkle eggplant with salt, let stand for 15 minutes. Rinse, deep fry until golden, arrange over bread.

3- Fry potatoes, place them over eggplants, add sliced pepper.

4- Mix dressing ingredients until

INGREDIENTS

- 2 pita bread, cut into triangle
- 1 large eggplant, cut into cubes
- 2 medium potatoes, peeled, cut into cubes
- 1 large green pepper, sliced
- corn oil for frying

Dressing

- 3 cloves garlic, crushed
- 1/2 cup sesame paste (taheena)
- 1 200ml non fat yogurt KDD
- 2 tablespoons vinegar
- 1/4 cup lemon juice
- 1/2 teaspoon salt

وصفة غنية وشهية

سلطة المقالي



A rich, delicious recipe

أقماع اللبنة

وقت التجهيز : ١٠ دقيقة   وقت الطبخ : ٢٠ دقيقة

١ . سخني الفرن لدرجة حرارة ٤٠٠ ف .

٢ . افردي عجينة الباف باستري لتصبح بسماكة ١/٤ بوصة ، اقطعيها الى أشرطة ١ × ٥ بوصة ، امسحي سطح كل شريط بالحليب ، لفي الشريط على قالب قمع معدني (الجهة الممسوحة بالحليب تكون الى الخارج) ثم امسحيه ثانية بالحليب ، ضعي الأقماع متباعدة على صينية غير مدهونة.

٣ . اخبزي الأقماع من ١٥ـ ٢٠ دقيقة الى ان تصبح ذهبية اللون ، دعيها تبرد لحوالي ٢ دقيقة ثم انزعيها من القوالب ، دعيها تبرد تماما .

٤ . امزجي مكونات الحشوة جيدا ، املئي الأقماع ثم زينيها حسب الرغبة .

عدد الأفراد ١٠ ـ ١٢

المقاديـــــــــر

١ باكيت عجينة باف باستري

١/٤ كوب حليب كامل الدسم

حشوة اللبنة

١ عبوة ٢٠٠ ملل لبنة

١/٢ ملعقة صغيرة ملح

١/٤ ملعقة صغيرة ثوم بودرة

بقدونس مفروم

بابريكا ، سمسم

Labneh Cones

PREP TIME : 10 MINUTES   COOKING TIME : 20 MINUTES

1- Heat oven to 400F.

2- Roll puff pastry to 1/4 inch thickness, cut into 1 x 5 inch strips, brush with milk, roll the strips around cone molds, (keep the brushed side outside) brush again with milk, place 2 inches apart, on ungreased cookie sheet.

3- Bake molds 15 - 20 minutes until golden, Cool (while still on molds) for 2 minutes then remove cones from molds. Cool completely.

INGREDIENTS

- 1 packet puff pastry
- 1/4 cup full cream milk

labneh filling

- 1 pack 200 ml labneh 
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon garlic powder
- chopped parsley,
- paprika, sesame seeds

وصفـة غنيـة وشهيـة

أقماع اللبنة



A rich, delicious recipe

باذنجان مشوي

وقت التجهيز : ٢٠ دقيقة　　　　وقت الطبخ : ٤٠ دقيقة

١ . الحشوة : ضعي الزبدة في قدر متوسط على نار متوسطة ، اضيفي اللحم وقلبي إلى أن يجف ، أضيفي بقية المكونات ، اطبخي من ٢ ـ ٣ دقيقة ، دعيه يبرد .
٢ . سخني الفرن لدرجة حرارة ٣٥٠ ف .
٣ . قشري الباذنجان بشكل خطوط عرضها ١ سم تقريباً ، اقطعي الباذنجان بالعرض إلى عدة شرائح مع إبقاء القاع متماسكاً . انثري الملح على الباذنجان ، اتركيه جانبا لمدة ٢٠ دقيقة ثم اغسليه بالماء البارد ، صفيه جيداً .
٤ . ضعي قليل من الحشو بين شرائح الباذنجان ، ضعي الباذنجان في طبق فرن ، أضيفي الفلفل (حسب الرغبة) .
٥ . امزجي مكونات الصلصة جيداً ، صبيها فوق الباذنجان .
٦. ضعي الطبق بالفرن بدون غطاء ، دعيه ٤٠ ـ ٤٥ دقيقة الى أن يتحمر الباذنجان ، قدميه ساخنا .

عدد الأفراد ٥

المقادير

٥-٦ حبة متوسطة باذنجان طويل
٢ حبة متوسطة فلفل حار أحمر او أخضر (حسب الرغبة)

صلصة الطماطم

١ عبوة ١٣٥ ملل معجون طماطم
١١/٤ كوب مرق او ماء
٢ ملعقة كبيرة زبدة مذابه
١ ملعقة صغيرة ملح
١/٢ ملعقة صغيرة فلفل اسود
١/٢ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
٣ حبة متوسطة طماطم ، مقشرة ، مكعبات

الحشوة

٣٠٠ جرام لحم مفروم
٢ ملعقة كبيرة زبدة
١ حبة متوسطة بصل ، مفروم
١/٢ ملعقة صغيرة ملح
١/٨ ملعقة صغيرة فلفل اسود
١ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة

Baked Eggplants

PREP TIME : 20 MINUTES　　　　COOKING TIME : 40 MINUTES

1- Filling : Cook meat and butter over medium heat until dry, add remaining ingredients, and cook on low heat for 2 - 3 minutes. Cool.
2- Heat oven to 350F.
3- Peel eggplants into strips; cut across the eggplants at 1cm intervals. (Take care not to separate slices).Sprinkle with salt and leave for 20 minutes. Rinse in cold water and strain.
4- Stuff some filling in each slot of the eggplants. Put in baking dish. Add green and red pepper

INGREDIENTS

5-6 medium long eggplants
2 medium hot pepper, red & green (optional)

Tomato sauce

1 135 ml tomato paste
1 1/4 cups stock or water
2 tablespoons butter melted
1 teaspoon salt
1/2 teaspoon black pepper
1/2 teaspoon mixed spices
3 medium tomatoes, peeled, cubed

Filling

300 gm ground meat
2 tablespoons butter,
1 medium onion, chopped
1/2 teaspoon salt

وصفـــة غنيـــة وشهيـــة

باذنجان مشوي



A rich, delicious recipe



وقت التجهيز : ٢٠ دقيقة

وقت الطبخ : ١٥ دقيقة

المقادير

- ١ كيلو بطاطس ، مسلوقة
- ١/٢ كوب حليب كامل الدسم
- ٢ ملعقة كبيرة زبدة ذائبة
- ٤ صفار بيض
- ٣ ملعقة صغيرة دقيق
- ١ ١/٢ كوب دجاج مطبوخ مفروم
- ١ ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٤ ملعقة صغيرة بابريكا
- ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل ابيض
- ٢ بيضة كبيرة ، مخفوقة قليلاً
- ٢-٣ كوب بقسماط
- زيت ذرة للقلي

١. اهرسي البطاطس في وعاء متوسط الحجم ، أضيفي الحليب والزبدة وصفار البيض والدقيق والدجاج المفروم ، أضيفي الملح والبابريكا والفلفل . قلبي المكونات جيداً .

٢. غطي الوعاء ، ثلجيه ٢ ـ ٣ ساعة .

٣. خذي حوالي ٣ ملعقة كبيرة من الخليط وشكليه مثل الأصبع أو شكل اسطواني ، ضعي القطع في البيض ثم البقسماط إلى أن تتغطى تماماً . ثلجي الكروكيت ٢٠ دقيقة .

٤. اقلي قطع الكروكيت في الزيت العميق إلى أن تصبح ذهبية اللون . قدميها ساخنة.

عدد الأفراد ١٠ ـ ١٢

Croquettes

PREP TIME : 20 MINUTES

COOKING TIME : 15 MINUTES

INGREDIENTS

- 1 kilo potatoes, boiled
- 1/2 cup full cream milk
- 2 tablespoons butter, melted
- 4 large egg yolks
- 3 teaspoons flour
- 1 1/2 cups ground cooked chicken
- 1 1/2 teaspoons salt
- 1/4 teaspoon paprika
- 1/2 teaspoon white pepper
- 2 large eggs, lightly beaten
- 2-3 cups bread crumbs

1- Mash potatoes in medium bowl. Add milk, butter, egg yolks, flour, ground chicken, salt, paprika, pepper and mix well.

2- Cover and chill for 2- 3 hours.

3- Shape mixture into croquettes; roll in eggs, then in bread crumbs until

وصفة غنية وشهية

كروكيت



A rich, delicious recipe

فيتوشيني الفريدو

وقت التجهيز : ١٠ دقيقة

وقت الطبخ : ١٥ دقيقة

١ . صلصة الفريدو : سخني الزبدة والدقيق في قدر متوسطة الحجم الى ان يصبح الخليط عاجي اللون ، أضيفي المشروم ثم الحليب والكريمة ، دعي الخليط يغلي مع التقليب من ان لآخر ، أضيفي الجبن والملح والفلفل .

٢ . اسلقي المعكرونة حسب التعليمات المذكورة على العبوة، صفيها وضعيها جانبا .

٣ . وزعي صلصة الفريدو فوق المعكرونة ، ثم انثري عليها البقدونس وقدميها .

عدد الأفراد ٤ ـ ٦

المقادير

- ٢٥٠ جرام فيتوشيني (او اي نوع معكرونة)
- ٢ ملعقة كبيرة بقدونس مفروم

صلصة الفريدو بالمشروم

- ١/٢ كوب زبدة
- ٢ كلعقة كبيرة دقيق
- ٤–٥ حبة متوسطة مشروم طازج - شرائح
- ١/٢ كوب حليب كامل الدسم
- ١ كوب كريمة للخفق
- ٣/٤ كوب جبن بارميسان ناعم
- ١/٢ ملعقة صغيرة ملح
- ١/٨ ملعقة صغيرة فلفل ابيض

Fettuccine Alfredo

PREP TIME : 10 MINUTES

COOKING TIME : 15 MINUTES

1- Alfredo Sauce: in medium saucepan, heat butter and flour, until light brown. Add mushroom, cream and milk, bring just to boil, stirring constantly. Stir in cheese, salt and pepper.

2- Cook fettuccine as directed on package. Drain and keep aside.

3- Pour Alfredo sauce over fettuccine;

INGREDIENTS

- 250 gm fettuccine (or any kind of pasta)
- 2 tablespoons fresh chopped parsley

Alfredo mushroom sauce

- 1/2 cup butter
- 2 tablespoon flour
- 4-5 medium fresh mushroom, sliced
- 1/2 cup full cream milk
- 1 cup whipping cream
- 3/4 cup grated parmesan cheese
- 1/2 teaspoon salt

وصفة غنية وشهية

فيتوشيني الفريدو



A rich, delicious recipe

كريب سوزيت المشمش

وقت التجهيز : ٥ دقيقة　　　　وقت الطبخ : ١٥ دقيقة

١ . أخلطي الدقيق والسكر والبيكنج باودر والملح في وعاء ، أضيفي بقية المكونات واخفقي باستعمال مضرب شبكي يدوي إلى أن يصبح الخليط ناعماً .
٢ . ادهني مقلاة ٨ بوصة بالزبدة ، سخنيها على نار متوسطة ، صبي ١/٤ كوب من عجينة الكريب في المقلاة ، حركي المقلاة قليلا لكي يتوزع العجين بالتساوي ، اطبخي العجينة إلى أن يجف سطحها ويتحمر القاع قليلا ، اقلبيها على الجانب الآخر ، إلى أن تصبح ذهبية اللون ، ضعي الكريب على ورق شمعي ، كرري هذه الخطوة إلى أن يتم طبخ ٨ قطع من الكريب ، ضعي قطعة من الورق الشمعي بين قطع الكريب الناضجة ، لكي لا تلتصق ببعضها .
٣ . اثني كل قطعة كريب إلى أربع ، املئي التجويف بحوالي ٢ ملعقة كبيرة من الحشوة ، رشي فوقها السكر الناعم وقدميها .
٤ . **الحشوة :** أذيبي النشا في نكتار المشمش ، أضيفي السكر والمشمش ، واطبخيها على نار متوسطة مع التقليب باستمرار ، خففي النار واطبخيها ١ ـ ٢ دقيقة .

عدد الأفراد ٤

المقادير

عجينة الكريب

- ٣/٤ كوب دقيق
- ٢ ملعقة صغيرة سكر
- ١/٤ ملعقة صغيرة بيكنج باودر
- ١/٤ ملعقة صغيرة ملح
- ١ كوب حليب كامل الدسم
- ١ بيضة كبيرة
- ١ ملعقة صغيرة فانيليا ، سائلة
- ١ ملعقة كبيرة زبدة مذابة
- سكر ناعم

حشوة المشمش

- ١ عبوة ٢٥٠ ملل نكتار المشمش
- ٢ ملعقة كبيرة نشا
- ١ ملعقة كبيرة سكر
- ١ علبة مشمش ، مصفى ومقطع

Apricot Crepe Suzette

PREP TIME : 5 MINUTES　　　　COOKING TIME : 15 MINUTES

1 - Mix flour, sugar, baking powder and salt in bowl, stir in remaining ingredients. Beat with wire whisk until smooth .
2 - Lightly butter 8 -inch skillet. Heat over medium flame, pour 1/4 cup batter into skillet, and rotate until bottom is coated with batter. Cook until top is set and the bottom is light brown, turn and cook other side until golden. Slip onto waxed paper. Repeat making 8 crepes placing waxed paper between each .
3 - Fold each crepe in quarters, fill with 2 tablespoons of filling, sprinkle with icing sugar and serve.

INGREDIENTS

Crepe batter

- 3/4 cup flour
- 2 teaspoons sugar
- 1/4 teaspoon baking powder
- 1/4 teaspoon salt
- 1 cup full cream milk
- 1 large egg
- 1 teaspoon vanilla
- 1 tablespoon butter , melted
- icing sugar

Apricot filling

- 1 250 ml apricot nectar
- 2 tablespoons corn flour
- 1 tablespoon sugar

كريب سوزيت المشمش



زنود الست

وقت التجهيز : ٢٠ دقيقة　　وقت الطبخ : ١٠ دقيقة

١. الحشوة : أذيبي النشا و الدقيق في نصف كوب من الحليب . اغلي بقية مقدار الحليب ، أبعديه عن النار ثم أضيفي إليه خليط الحليب والنشا بالتدريج ، أعيديه إلى نار هادئة ليغلي لمدة ١ ـ ٢دقيقة ، أضيفي القشطة وماء الورد والزهر ، ضعي الحشوة بالثلاجة لمدة ٢ ـ ٣ ساعة .

٢. امزجي الزبدة مع الزيت ، ضعيه جانبا . اضيفي قليل من الماء إلى الدقيق لعمل عجينة سائلة لاستعمالها للصق أطراف الجلاش ، ضعيها جانبا .

٣. خذي ٢ رقاقة من الجلاش ، امسحيها بخليط الزيت والزبدة ، ضعي فوقها ٢ رقاقة ثم قطعيها إلى أربعة مستطيلات .

٤. ضعي مستطيل بالطول ثم ضعي فوقه مستطيل آخر بالعرض لتحصلي على شكل (+) ضعي حوالي ٢ ملعقة كبيرة من الحشوة في الوسط ، اغلقي طرفي المستطيل الذي بالعرض ثم لفي العجينة والصقيها .

٥. سخني الزيت في مقلاة عميقة ، إقلي عدة حبات من زنود الست إلى أن تصبح ذهبية اللون، ضعيها بالشيرة لعدة دقائق ، صفيها من الشيرة وانثري عليها الفستق الحلبي وقدميها .

٦. الشيرة : سخني السكر والماء وعصير الليمون في قدر متوسط الى ان يغلي ، خفي النار واتركية من ٨-١٠ دقائق ، أضفي ماء الورد ، دعيه يبرد قبل التقديم .

عدد الأفراد ٦ ـ ٨

المقادير

- ١/٢ كوب زبدة مذابة
- ١/٤ كوب زيت ذرة
- ١ باكيت رقاقات عجين الجلاش
- ٢ كوب شيرة (قطر)
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق

الحشوة

- ٢ كوب حليب كامل الدسم
- ٦ ملعقة كبيرة نشا
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق
- ١ عبوة ٢٥٠ ملل قشطة
- ١ ملعقة كبيرة ماء ورد
- ١ ملعقة كبيرة ماء زهر

الشيرة (القطر)

- ٢ كوب سكر
- ١ كوب ماء
- ١ ملعقة صغيرة عصير ليمون
- ١ ملعقة صغيرة ماء ورد

فستق حلبي مطحون
زيت ذرة للقلي

Zenood El-Sit

PREP TIME : 20 MINUTES　　COOKING TIME : 10 MINUTES

1- Preparing filling (cream): dissolve corn flour and flour in 1/2 cup of milk, bring the rest to boil, remove from fire, add corn flour mixture gradually, return to boil, simmer and stir for 1-2 mins. Add cream, rose and zaher water. Refrigerate for 2 - 3 hours.

2- Mix butter with oil, keep aside. Mix flour with little water to make a thin batter, keep aside.

3- Take two sheets of pastry, brush with butter/oil mixture, cover with another two sheets, cut into 4 rectangles.

4- Place one rectangle on counter, then place another rectangle across to make (+) sign. Spoon 2 tablespoons of filling in the middle, close the pastry over and roll it well, use some batter to stick the edge well.

INGREDIENTS

- 1/2 cup butter, melted
- 1/4 cup corn oil
- 1 packet filo pastry
- 2 cups syrup
- 2 tablespoons flour

Filling (cream)

- 2 cups full cream milk
- 6 tablespoons corn flour
- 2 tablespoons flour
- 1 250 ml thick cream
- 1 tablespoon rose water
- 1 tablespoon zaher water

Syrup

- 2 cups sugar
- 1 cup water
- 1 teaspoon lemon juice
- 1 teaspoon rose water

وصفـة غنيـة وشهيـة

زنود الست



كي دي دي
KDD

A rich, delicious recipe

البروكلي بالبشاميل

وقت التجهيز : ١٠ دقيقة

وقت الطبخ : ٣٠ دقيقة

المقادير

٥٠٠ جرام بروكلي ، مقطع
١ كوب جبن موزاريللا ، مبروش

الحشوة

٣٠٠ جرام لحم مفروم
٢ ملعقة كبيرة زبدة
١ حبة متوسطة بصل ، مفروم
١/٢ ملعقة صغيرة ملح
١/٨ ملعقة صغيرة فلفل اسود
١/٢ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة

البشاميل

٤ ملعقة كبيرة زبدة
٥ ملعقة كبيرة دقيق
١ ملعقة صغيرة ملح
١/٨ ملعقة صغيرة فلفل ابيض
٢ كوب حليب نصف الدسم

١ . البروكلي : اغلي ماء مملح في قدر متوسط الحجم ، أضيفي البروكلي ، دعي الماء يغلي مرة ثانية، غطي القدر واتركيه لحوالي ١٠ دقائق أو إلى أن ينضج البروكلي . صفيه.
٢ . الحشوة : قلبي اللحم مع الزبدة على نار متوسطة إلى أن يجف اللحم ، أضيفي بقية المكونات واطبخي على نار هادئه لمدة ٢ ـ ٣ دقائق ، اتركيه ليبرد .
٣ . البشاميل : أذيبي الزبدة في قدر متوسط ، ثم أضيفي الدقيق والملح والفلفل وقلبي على نار هادئة إلى أن يصبح الخليط ناعماً ، أضيفي الحليب بالتدريج ، اطبخي البشاميل مع التقليب باستمرار إلى أن يصبح سميكا .
٤ . سخني الفرن لدرجة ٣٥٠ ف .
٥ . ضعي البروكلي المسلوق في طبق فرن ، وزعي فوقه اللحم ثم ضعي نصف كمية الجبن ووزعي البشاميل ، ثم انثري بقية الجبن على السطح .
٦ . اخبزي البشاميل بدون تغطية من ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة إلى أن يصبح ذهبي اللون .

عدد الأفراد ٤ – ٦

Broccoli with Bechamel

PREP TIME : 10 MINUTES

COOKING TIME : 30 MINUTES

INGREDIENTS

500 gm broccoli, cut into small pieces
1 cup mozzarella cheese, shredded

Filling

300 gm ground meat
2 tablespoons butter
1 medium onion, chopped
1/2 teaspoon salt
1/8 teaspoon black pepper
1/2 teaspoon mixed spices

Bechamel

4 tablespoons butter
5 tablespoons flour
1 teaspoon salt
1/8 teaspoon white pepper

1 - Cooking Broccoli : In a medium casserole boil salted water, add broccoli, bring to boil, cover and cook for 10 minutes or until tender crisp, strain .
2 - Preparing filling : Cook meat and butter until dry, add remaining ingredients, and cook on low heat for 2 - 3 minutes . Cool .
3 - Preparing Bechamel : melt butter in a medium saucepan, stir in flour, salt and pepper until smooth. Gradually stir in milk, cook, stir constantly until thickened .
4 - Heat oven to 350F.
5 - Place boiled broccoli in baking dish, top with

البروكلي بالبشاميل



سمك مشوي بصلصة الطماطم

وقت التجهيز : ١٥ دقيقة وقت الطبخ : ٣٥ دقيقة

١. سخني الفرن لدرجة حرارة ٤٠٠ ف .
٢. نظفي السمكة ، اغسليها ، جففيها بورق نشاف .
٣. ضعي البصل والثوم والبهارات والملح في طبق ، قلبي إلى أن تختلط المكونات ثم احشي بها باطن السمكة ، ثم ضعي الكزبرة فوق الحشو في باطن السمكة .
٤. ضعي السمكة في صينية الفرن ، اقطعي سطح السمكة إلى عدة شقوق ، ضعي فيها شرائح الليمون ، ضعي ما تبقى من الشرائح بجانب السمكة ، ثم ضعي الشطة إذا رغبت باستعمالها .
٥. أذيبي المعجون في قليل من الماء ، أضيفي الطماطم ، صبي الخليط فوق السمكة .
٦. غطي السمكة بورق ألمنيوم وضعيها في الفرن ٢٠ ـ ٢٥ دقيقة ، تخلصي من ورق الالمنيوم ثم اتركيها لمدة ١٠ دقائق أخرى في الفرن لكي يتحمر سطحها ، قدميها ساخنة .

عدد الأفراد ٣ ـ ٤

المقادير

- ١ كيلو سمكة كاملة (نقرور)
- ١ حبة كبيرة بصل ، شرائح
- ٤-٦ فصوص ثوم ، شرائح
- ١ ملعقة كبيرة بهارات سمك
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١ عبوة ١٣٥ ملل معجون طماطم KDD
- ٢ حبة كبيرة طماطم ، مقشرة ، مفرومة
- ١ حبة كبيرة ليمون ، شرائح
- ١ كوب كزبرة خضراء مفرومة
- ٢-٤ حبات فلفل شطة (اختياري)

Baked Fish with Tomato Sauce

PREP TIME : 15 MINUTES COOKING TIME : 35 MINUTES

1- Heat oven to 400 F.
2- Clean fish, rinse and dry with paper towels.
3- Mix onion, garlic, spices and salt, fill fish cavity with this mixture, add chopped coriander over mixture.
4- Cut slots on top, place in baking dish, place sliced lemon in each . Put remaining lemon slices beside the fish. Add chilies (optional).
5- Dilute tomato paste with water, add tomatoes, spoon over fish.

INGREDIENTS

- 1 kilo whole fish (nagroor)
- 1 large onion, sliced
- 4-6 cloves garlic, sliced
- 1 tablespoon mixed fish spices
- 1 teaspoon salt
- 1 135ml tomato paste KDD
- 2 large tomatoes, peeled, chopped
- 1 large lemon sliced
- 1 cup coriander leaves, chopped

وصفة غنية وشهية

سمك مشوي بصلصة الطماطم



A rich, delicious recipe